Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Français

Model/Modèles: 970. 6856*, 6867*, 6894*, 6877*

Kenmore®

Electric Range

Cuisinière électrique

* = color number, numéro de couleur*

P/N 316902137

Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada, M5B 2B8
www.sears.ca

Kenmore™

Table of Contents

Appliance Warranty 2
Important Safety Instructions 3-6
Product Record/Serial Plate Location 6
Before Setting Oven Controls 7
  Removing, replacing & arranging the oven racks 7
Before Setting Surface Controls 8-10
  Using proper cookware 8
  Cookware material types 8
  Home canning 10
Setting Surface Controls 11-13
  Radiant surface elements 11
  Dual radiant surface element (some models) 12
  Warm & Ready™ Zone (some models) 13
Oven Control Functions 14
Setting Oven Controls 14-20
  Setting clock 14
  Setting silent or audible control mode 14
  Changing temperature display (F° or C°) 15
  Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature 15
  Setting Timer 15
  Oven Lockout 16
  Setting Bake 16
  Setting Cook Time 17
  Setting Delay Start 18
  Using AirGuard™ feature 18
  Broil 19
  Warm & Hold™ 20
  Adjusting oven temperature 20
Select Clean 21-22
Care & Cleaning 23-27
  Cleaning recommendation table 23
  Cooktop maintenance and cleaning 24-25
  Replacing oven light 26
  Removing and replacing lift-off oven door 27
Before You Call - Solutions to common problems 28-30
Master Protection Agreements 31
Sears Service ..... back cover

Kenmore Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair. This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brand Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 USA
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

All rights reserved. Printed in the USA.

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Definitions

⚠ This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

⚠ WARNING - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

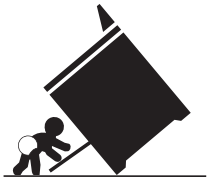
- **Proper installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

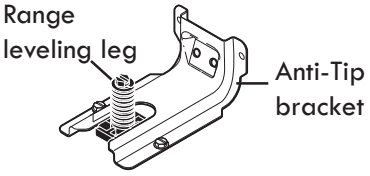
  Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **Never modify or alter the construction of a range by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the range.**

⚠ WARNING **Tip Over Hazard**



- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.**
- **Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved to floor or wall.**
- **Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms and grasp the rear edge of range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket **installation instructions** supplied with your range for proper installation.

- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

- **Do not attempt to operate the range during a power failure.** If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

⚠ WARNING **Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of a range can result in serious injuries and also cause damage to the appliance. DO NOT** allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ WARNING **Storage in or on appliance — flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the storage drawer, warmer drawer or lower oven.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

Save these instructions for future reference.

Important Safety Instructions

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

⚠ WARNING DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE — children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer or lower double oven.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

⚠ CAUTION DO NOT TOUCH SURFACE HEATING UNITS, OR SURFACE COOKING ELEMENTS, AREAS NEAR THESE SURFACE HEATING UNITS, OR INTERIOR SURFACE OF THE OVEN. Both surface heating and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface cooking units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and oven door window.

⚠ CAUTION Wear proper apparel — loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ CAUTION DO NOT USE WATER OR FLOUR on grease fires — smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.

⚠ CAUTION When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

⚠ CAUTION Use dry potholders — moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

⚠ CAUTION Do not heat unopened food containers — buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

Important Safety Notice
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Use care when opening oven door, warmer drawer or lower oven door —** Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located below the backguard. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.

- **Placement of interior oven racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.

- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**

Save these instructions for future reference.

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Place a pan of food on the surface element unit before turning it on, and turn the element off before removing the pan.

- **Use proper pan size —** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.

- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements —** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- **Never leave surface elements unattended at high heat settings —** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Glazed cooking utensils —** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.

- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do not cook on broken cook top —** If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- **Clean cook top with caution —** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Save these instructions for future reference.

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

⚠ CAUTION Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. **The range may be hot** and can cause burns.

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area around each surface element. Do not allow grease to accumulate.

- **Kitchen cleaners and aerosols — Always follow the manufacturer's recommended directions for use.** Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

- **Clean ventilating hoods frequently — Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.** Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF-CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broil pan, broil pan insert and any cookware, cooking utensils or foods from the oven.

- **Do Not Use Oven Cleaners** — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

- **Do Not Clean Door Gasket** — The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

Save these instructions for future reference.

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. **See bottom of this page** for serial plate location.

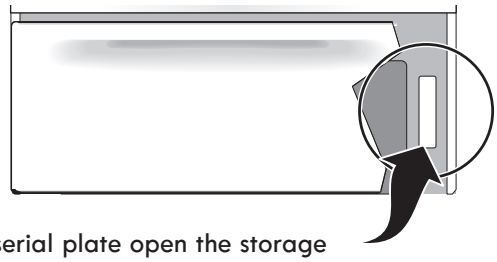
Model No. **970.** _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Save sales receipt for future reference.

Serial Plate Location



To locate the serial plate open the storage drawer. The serial plate is attached to the lower right oven frame.

Before Setting Oven Controls

Oven vent location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block oven vent.**

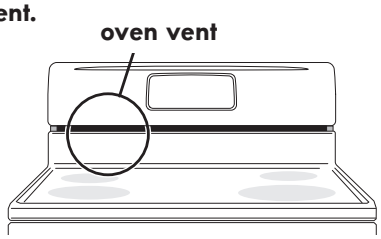


Fig. 1

Removing, replacing and arranging racks

⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior and exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

Arranging - always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

To remove - pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

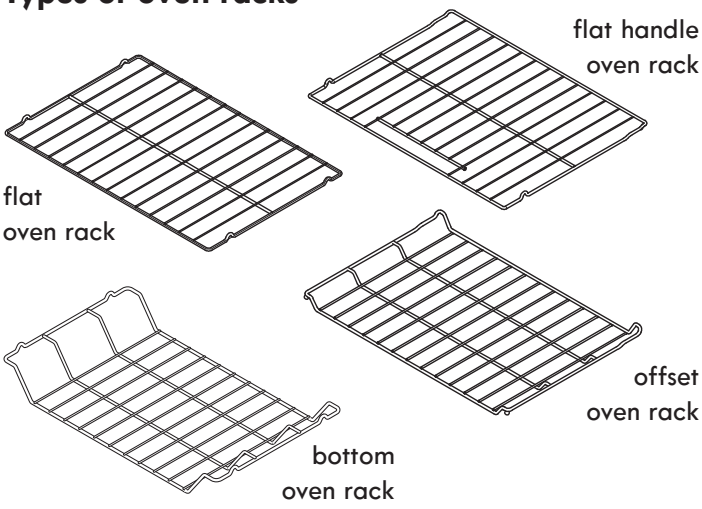
To replace - fit oven rack onto the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward and slide the rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

Fig. 2

Recommended oven rack positions by food type:

Food type	Position
Broiling	See broil
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread and casseroles	2 or 3
Small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1 or 2

Types of oven racks



The **flat oven rack** (some models) or **flat handle oven rack** (some models) may be used for most cooking needs.

The **offset oven rack** (some models) is designed to place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than flat oven racks. This design provides several additional possible positions between the flat rack positions.

To maximize oven cooking space place the **bottom oven rack** (on some models) in the lowest rack position for roasting large cuts of meat.

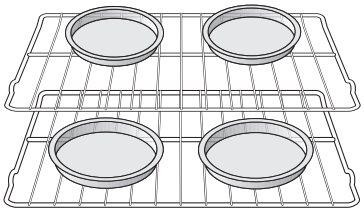


Fig. 3

Air circulation in the oven

For best baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. Hot air must be able to circulate around the cookware in the oven for even heat to reach around the food (See Fig. 3).

Baking layer cakes with 1 or 2 oven racks

For best results when baking cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware on rack positions 2 and 5 (6 using the offset oven rack on some models). For best results when baking cakes or cookies using a single oven rack, place cookware on rack in positions 2, 3 or 4 (See Fig. 2).

Before Setting Surface Controls

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the radiant element power level setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in both Figs. 1 & 2.

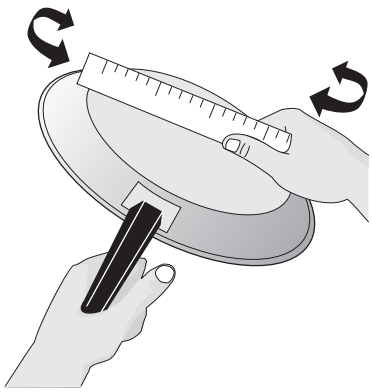
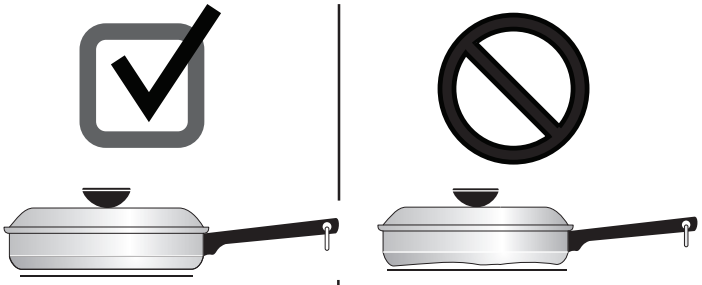


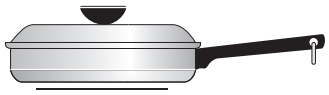
Fig. 1

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). For more detailed information about the ceramic cooktop see Cooktop maintenance and Cooktop cleaning in the **Care & Cleaning** section.



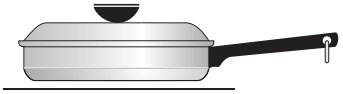
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element size.

- Curved and warped pans.



- Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.

- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Fig. 2

Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

Aluminum - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

Copper - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum).

Stainless - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

Cast Iron - A slow heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

Glass - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Important note:
Do not place empty aluminum, glass or porcelain-enamel coated cookware on the ceramic cooktop! The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly especially if left empty & they may bond to the ceramic cooktop. If the cookware melts it will damage the cooktop! Be sure to follow all the cookware manufacturer's suggestions when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

Before Setting Surface Controls

About the ceramic glass cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Be sure** to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used.

The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns.**

About the radiant surface elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle ON and OFF. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn OFF the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

⚠ CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

⚠ CAUTION **Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

⚠ CAUTION **Do not allow aluminum foil, empty glass/ porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.** If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Element On & Hot Surface indicator lights

Your appliance is equipped with different types of surface indicator lights that will glow on the control panel — the **ELEMENT ON** and the **HOT SURFACE** indicator lights.

The **ELEMENT ON indicator light** is marked on the control panel and will glow when a surface cooking element is turned ON. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF.

The **HOT SURFACE indicator light** is marked on the control panel and will glow when any surface cooking element heats up and will **remain on** until the cooktop has cooled to a MODERATE level.

Important notes:

- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

- Be sure to read the detailed instructions for ceramic glass cooktop maintenance and cleaning in the Care & Cleaning and Before You Call checklist sections of this Use & Care Guide.

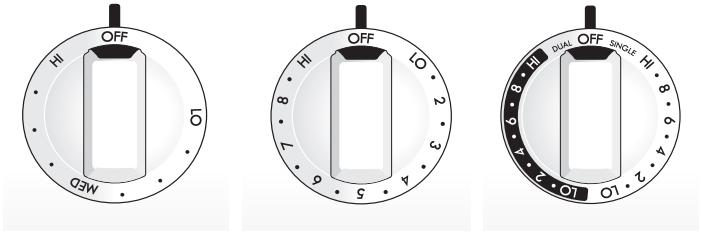
Before Setting Surface Controls

Types of cooktop surface elements

The ceramic glass cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The patterns on the ceramic glass will outline the size and type of element available.

The **single** radiant element or elements will have one round outline pattern shown on the cooktop. The **warmer zone** feature (on some models) located on the center rear area of the cooktop uses one round outline and is designed to keep food warm only.

A **dual** (on some models) radiant element allows the user to set the smaller inner portion as a single element or both inner and outer portions may be set to heat together (See Fig. 1).



Warmer Zone control (some models) | **Single element control** | **Dual element control (some models)**

Fig. 1 - Position of control knobs may be different depending on model.

Turbo Boil feature (on some models)

Your appliance may be equipped with a special element on the ceramic cooktop marked **TURBO BOIL.**

These higher wattage radiant elements are best used when bringing larger quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning using a ceramic cooktop.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat seating when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This will cause uneven heating results and may cause the ceramic cooktop to fracture.

Setting Surface Controls

Radiant surface elements

The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the surface element power level setting needed for best cooking results.

The suggested settings found in Fig. 1 below are based when cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Suggested settings for single, dual and triple radiant surface elements table

Settings	Type of cooking
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium high (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

Fig. 1

⚠ CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

⚠ CAUTION **Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

⚠ CAUTION **Do not allow aluminum foil, empty glass/porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.** If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Fig. 2

Single radiant surface elements (all models)

To operate the single radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (See Fig. 2).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Important notes:

- For efficient cooking, turn OFF the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. Refer to the **Suggested radiant surface element settings table** for suggested power level settings.

- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.

- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.

Setting Surface Controls

Dual radiant surface element (some models)

To operate the dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer portions of the element (marked dual - See Fig. 2). If only the inner heating portion is needed (marked single - See Fig. 1) for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise to start.

   Please note that you may switch from the single or dual settings at any time during cooking.

3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Important notes:

- For efficient cooking, turn OFF the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. Refer to the **Suggested radiant surface element settings table** for suggested power level settings.

- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.

- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.

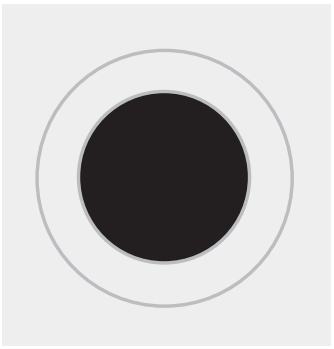


Fig. 1

Heating with inner (small) element only

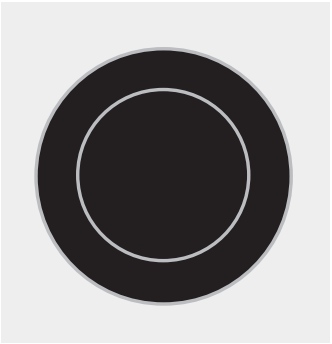


Fig. 2

Heating with both elements

Areas that heat are shown darkened.

⚠ CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

⚠ CAUTION **Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

⚠ CAUTION **Do not allow aluminum foil, empty glass/ porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.** If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Setting Surface Controls

Warm & Ready™ Zone (some models)

The purpose of the warmer zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the warmer zone feature (See Fig. 1) to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.

Fig. 1

Always start with hot food. Do not heat cold food with the warmer zone. All food placed on the warmer zone should be covered with a lid to maintain quality.

For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warmer zone.

Setting warmer zone control:

1. Push in either direction and turn the warmer zone control knob to the desired temperature level (See Fig 2). The temperatures are approximate, and are designated by HI (high), MED (medium) and LO (low). However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of warming.

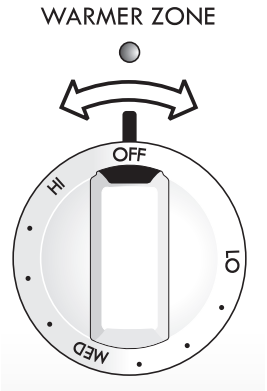


Fig. 2

2. When ready to serve, turn the warmer zone control knob to OFF position. The warmer zone will remain hot until the hot surface indicator light turns OFF.

Important notes:

- The warmer zone temperature level may be adjusted at any time when the warmer zone is turned ON.

- Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and ceramic cooktop use. **Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food.** Plastic or aluminum foil can melt onto the cooktop.

Temperature selection - Refer to the warmer zone recommended food settings (See Fig. 3). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures using the medium setting.

Warmer zone recommended food settings

Food Item	Heating Level
Breads/Pastries	LO (Low)
Casseroles	LO (Low)
Dinner Plates with Food	LO (Low)
Eggs	LO (Low)
Gravies	LO (Low)
Meats	MED (Medium)
Sauces	MED (Medium)
Soups (cream)	MED (Medium)
Stews	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Fried Foods	HI (High)
Hot Beverages	HI (High)
Soups (liquid)	HI (High)

Fig. 3

⚠ CAUTION Unlike other radiant surface elements, the warmer zone will not glow red when it is HOT. **The glass surface may still be hot** and burns can occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

⚠ CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the **warmer zone** as cookware and plates **will be hot.**

⚠ CAUTION **Do not place flammable items** such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

⚠ CAUTION **Do not allow aluminum foil, empty glass/ porcelain cookware or ANY material that can melt to make contact with the ceramic cooktop.** If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Oven Control Functions

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various key pad functions and features of the oven.

Clock - Use to set the time of day.

Select Clean - Use to select a 2, 3 or 4 hour Self-Clean cycle time.

Timer Set/Off - Use to set or cancel the timer. Timer Set/Off is used to set the continuous bake feature.

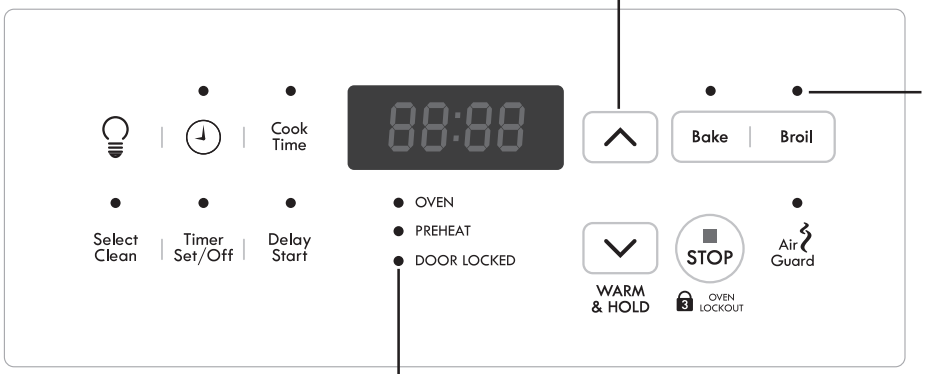
Cook Time - Use Cook Time key pad when adding any Cook Time instructions.

Up / Down arrow key pads - Use with the function key pads to accept settings and to adjust temperature and times.

Bake - Use to select Bake function.

Broil - Use to select variable broil function.

Function indicator lights - These indicator lights located above the key pad will glow when that function is active.



AirGuard™
Use to help freshen kitchen air during cooking.

Delay Start -
Use with Bake and Select Clean functions to program a delay start bake or delay start self-cleaning cycle.

OVEN, PREHEAT and DOOR LOCKED indicator lights - The OVEN light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature. The PREHEAT light will glow when the oven is first set for cooking and remain on until the oven reaches the set temperature. The DOOR LOCKED light will glow when the oven door locks or unlocks, oven lockout is active or when Select Clean is active.

Warm & Hold
Use to select Warm & Hold function.

STOP - Use to cancel any active oven function except Clock or Timer. Also use to set OVEN LOCKOUT.

Setting Oven Controls

Setting Clock

When the appliance is first powered up or when the power supply to the appliance has been interrupted, 12:00 will flash in the display (See Fig. 1). The time of day must first be set before operating the oven.

To set the clock:

1. Press key pad once (do not hold key pad down).
2. Within 5 seconds, press and continue pressing the or key pad until the correct time of day appears in the display. Release key pad.

Important note:
The time of day cannot be changed when the oven is set for cooking or when Select Clean is active.

Setting silent or audible control mode

The oven control is factory preset with audible tones active. The control may be programmed for silent operation or with normal audible tones.

To block the control from sounding when any key pad is pressed, press and hold **Delay Start** key pad until the control beeps once (about 6 seconds).

To return to the audible control mode, press and hold **Delay Start** key pad until the control beeps once (about 6 seconds).

Setting Oven Controls

Changing temperature display (°F or °C)

The electronic oven control is set to display °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The display may be changed to show either Fahrenheit or Celsius oven temperatures.

To change temperature display mode from °F to °C (Celsius) or from °C to °F (Fahrenheit):

1. Press **Broil** key pad. — — appears in the display.
2. Press and hold ^ until **HI** appears in display.
3. Press and hold **Broil** key pad until **F** or **C** appears in the display.
4. Press either ^ or v key pad to toggle between **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius) mode choices. Release key pad when desired mode is displayed.
5. To accept selection, press any control key pad once. The display will return to the time of day.

Important note:
The temperature display mode cannot be changed when the oven is set for cooking or Select Clean is active.

Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature

The oven control has a factory preset 12-Hour Energy Saving feature that will turn the oven off automatically if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to continuously bake.

To change to continuous bake mode:

Press and hold **Timer Set/Off** key pad until the control beeps once (about 6 seconds). **- - hr** will appear in display indicating the control is now set for continuous bake setting.

To change to 12-Hour Energy Saving feature:

Press and hold **Timer Set/Off** key pad until the control beeps once (about 6 seconds). **12hr** will now appear in display indicating the control is set for 12-Hour Energy Saving feature.

Important note:
Changing between continuous bake or the 12-Hour Energy saving mode does not change how the cooktop controls operate.

Setting Timer

The timer allows you to track your cooking times without interferring the cooking process. The timer may be set from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes.

To set the timer:

1. Press **Timer Set/Off** key pad.
2. Press the ^ to increase the time in one minute increments. Press and hold ^ to increase the time in 10 minute increments. Release ^ when the desired time appears in the display. The timer will begin to count down.
3. When the set time has run out, the Timer will sound with 3 beeps and will continue to beep 3 times every 60 seconds until **Timer Set/Off** key pad is pressed.

To change time remaining in Timer:
While the timer is active, press and hold the ^ or v key pad to increase or decrease any time remaining.

To cancel the Timer before the set time has run out:
Press **Timer Set/Off** key pad once.

Important notes:

- The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or when any other oven function is active.
- The indicator light located above the **Timer Set/Off** key pad will glow when the timer is active.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- If the timer is active when oven cooking, the minute timer will show in the display by default. To view information of any other **active** oven function, press the key pad once for the active function to view status.

Setting Oven Controls

Oven Lockout

OVEN LOCKOUT

The control may be programmed to lockout the oven control key pads and oven door.

To activate OVEN LOCKOUT feature:

1. Be sure oven door is completely closed.
2. Press and hold STOP key pad for 3 seconds. **Loc** will appear in the display. The **DOOR LOCKED** indicator light will flash and the motor driven door latch mechanism will begin locking the oven door automatically. Do not open the oven door at this time. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock. Once the oven door is locked, the time of day will appear in the display.

To cancel OVEN LOCKOUT feature:

1. Press and hold STOP key pad for 3 seconds. The **DOOR LOCKED** indicator light will flash and the motor driven door latch mechanism will begin to unlock the oven door. Do not open the oven door at this time. Allow about 15 seconds for the oven door to completely unlock.
2. The oven control key pads will be available and the oven door may be opened.

Important notes:

- To avoid possible damage to the oven door latch mechanism, **do not** attempt to open or close the oven door whenever the **DOOR LOCKED** indicator light is flashing.
- If a control key pad is pressed when OVEN LOCKOUT is active, **Loc** will appear in the display as a reminder that the key pad action is not available when the OVEN LOCKOUT feature is active.

Operating oven light (on some models)

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened.

Press the rocker switch marked OVEN LIGHT on the control panel to turn the oven light ON or OFF whenever the oven door is closed.

The oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield protects the bulb from high temperatures and should always be in place whenever the oven is in use.

Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound when the set bake temperature is reached. Bake may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).

To set Bake:

1. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake** key pad. — — —° appears in display.
3. Within 5 seconds, press ^ or v. The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing ^ or v, the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
4. As soon as the ^ or v key pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel bake at anytime:

Press STOP.

To change the oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake** key pad. The current set oven temperature will display.
2. Press the ^ or v pad to increase or decrease the current set temperature to the new oven temperature.

⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

Important notes:

- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to continuously bake, see Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving mode for detailed information.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

Setting Oven Controls

Setting Cook Time

Use Cook Time to set the amount of time needed for baking. The oven will turn on immediately and stop automatically after the set cook time ends.

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically:

1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake** key pad. — — — ° appears in display.
4. Within 5 seconds, press ^ or v key pad. The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing ^ or v , the temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press **Cook Time** key pad. **:00** will appear in display.
6. Press ^ or v and release when the desired cook time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

   To cancel at anytime press STOP.

When the cook time runs out:

End will appear in the display. As a reminder, the oven control will beep 3 times and continue every minute after until STOP is pressed.

To change the oven temperature or cook time after baking has started:

1. To change press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time** key pad.
2. To adjust, press ^ or v and release when the desired setting appears in the display.

Important notes:

- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours & 59 minutes.
- Cook Time may be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time or Delay Start will not operate with Broil active.
- While baking with Cook Time, press the **Cook Time** key pad to display any cook time remaining.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

Setting Oven Controls

Setting Delay Start

Delay Start allows you to set a delayed starting time to the oven baking or cleaning functions.

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

To program oven for a delayed starting time and to shut-off automatically:

1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake** key pad. — — — ° appears in display.
4. Within 5 seconds, press ^ or v key pad . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing ^ or v key pad, the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press **Cook Time** key pad. **:00** will appear in display.
6. Press the ^ or v and release when the desired cook time appears in the display.
7. Press **Delay Start**. The time of day will appear in the display.
8. Press ^ or v until the desired starting time appears in the display and release.
9. The oven will automatically turn ON at the set delayed starting time and begin heating. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

   To cancel at anytime press STOP.

To change the oven temperature or cook time after baking has started:

1. To change press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time** key pad.
2. To adjust, press ^ or v and release when the desired setting appears in the display.

When the cook time runs out:
End will appear in the display. As a reminder, the oven control will beep 3 times and continue every minute after until STOP is pressed.

Important notes:

- Cook Time may be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time or Delay Start will not operate with Broil active.
- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours & 59 minutes.

Using AirGuard™ feature

Your appliance is equipped with a catalytic oven exhaust cleaner that may be turned on when cooking. This feature helps remove smoke and eliminates 85% of the odors generated when using your oven.

If you wish to have this feature clean the oven ventilation exhaust air once cooking has started, press Air Guard key pad.

To turn this feature off press Air Guard key pad.

Important note:
The AirGuard indicator light will glow anytime the AirGuard is active. AirGuard will turn on automatically during a self-clean cycle.

Setting Oven Controls

Broil

Use the broil function to cook meats that require direct exposure to flame heat for optimum browning results. The Broil function is factory preset to broil at 550°F.

The suggested broil settings table (See Fig. 3) is provided for recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

To set Broil:

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food.
2. Position cookware in oven. **Leave oven door open** at broil stop position when broiling (See Fig. 2).
3. Press **Broil** key pad. — — will appear in display.
4. Press ^ or v key pad until the desired broil setting level appears in the display. Press ^ for HI broil or v for LO broil setting. Most foods may be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
5. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.
6. When finished broiling press STOP.

   To cancel Broil at anytime press STOP.

Fig. 1

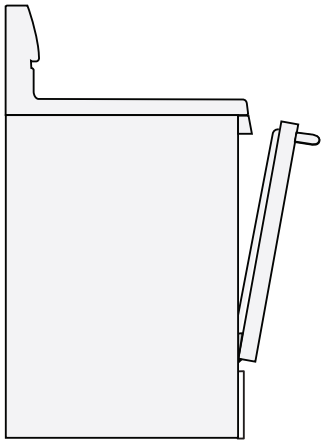


Fig. 2

⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

⚠ CAUTION **Always use pot holders or oven mitts when using the oven.** When cooking, the oven interior, exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns

Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a quality broil pan along with a broil pan insert. A broil pan is designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.
- Cook Time or Delay Start will not operate with the Broil function.

Suggested broil settings table (electric oven)

Food	Rack position (See Fig. 1)	Setting	Cook time in minutes 1st side	2nd side	Doneness
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	6	4	Medium
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	7	5	Medium-well
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	8	7	Well
Pork chops 3/4" thick	6th	Hi	8	6	Well
Chicken-bone in	5th	Lo	20	10	Well
Chicken-boneless	6th	Lo	8	6	Well
Fish	6th	Hi	- as directed -		Well
Shrimp	5th	Hi	- as directed -		Well
Hamburger 1" thick	6th or 7th*	Hi	9	7	Medium
Hamburger 1" thick	6th	Hi	10	8	Well

Cook times given are approximate and should be used only as a guide.
*Use the off-set rack only in rack position 7 (on some models).

Fig. 3

Setting Oven Controls

Warm & Hold™

Warm & Hold will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold will shut-off automatically. Warm & Hold should only be used with foods that are already at serving temperatures. Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C).

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

To set Warm & Hold for hot cooked foods:

1. If needed, arrange interior oven racks and place hot cooked food in oven.
2. Press **Bake** key pad. — — —° appears in display.
3. Within 5 seconds, press **and hold ∨ until 170°F** appears in display (release keypad at 77°C if temperature display mode is set for Celsius).
4. Press ∨ key pad once. **HLd** will appear in display indicating the oven is set for Warm & Hold. Warm & Hold will automatically turn off in 3 hours.

   To cancel **Warm & Hold** at anytime press STOP.

Important notes:

- Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C) and will turn the oven off automatically after 3 hours.
- Set Warm & Hold function for the oven when finished cooking. If Warm & Hold is set while cooking, any previously set oven temperature will **change to the Warm & Hold default temperature of 170°F (77°C).** In most cases the oven temperature will be much lower.

Adjusting oven temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you may adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the oven temperature displayed.

The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

To adjust oven temperature:

1. Press **Bake** key pad.
2. Set the oven temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the ∧ key pad. Release when 550°F appears in display (287°C if control is set for Celsius display mode).
3. Within 2 seconds, press and hold **Bake** key pad until numeric digit(s) appear. Release **Bake** keypad. The display now indicates the amount of degrees offset from the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the control still has the original factory calibration, the display will read 0.
4. The temperature may be adjusted up or down 35°F (19°C), in 5°F increments by pressing and holding the ∧ or ∨ key pads. Adjust until the desired amount of temperature offset appears in the display and release key pad.
5. Press STOP to accept and return to normal operation.

Important notes:

- Oven temperature adjustments made will not change the Broil or Select Clean operating temperatures.
- **DO NOT USE** oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F degrees from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C (Celsius) temperatures. Minimum and maximum settings for Celsius is plus (+) or minus (-) 19°C.
- If the display mode is set for Celsius, adjustments made will be in 1°C increments each press of the ∧ or ∨ key pads.

Select Clean

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above normal cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away aftwerwards with a damp cloth.

The Select Clean function allows you to select 3 different cleaning times from 2, 3 or 4 hours. A 3-hour cleaning time is best used for normal cleaning; 2-hour time for light soils and a 4-hour clean time for heavier stubborn soils.

Read before starting Select Clean

Be sure to read all the following caution and important statements BEFORE starting a self-clean cycle:

⚠ CAUTION DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to touch and can cause burns.

⚠ CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt to the interior of the oven.

⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

⚠ CAUTION DO NOT force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.

⚠ CAUTION Use caution when opening the oven door after self-cleaning. **The oven may still be VERY HOT** and can cause burns. To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

Important notes:

- Completely remove **ALL OVEN RACKS** and **ANY ACCESSORIES FROM OVEN CAVITY to avoid damage to oven racks.** If the oven racks are not removed they may discolor.
- Remove ALL items from the oven and cooktop including cookware, utensils and **ANY ALUMINUM FOIL.** Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self-clean cycle and will melt.
- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom (See Fig. 1). These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Select Clean (See Fig. 1).
- Remove any excessive spillovers. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting a self-clean cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- **DO NOT** clean the oven door gasket (See Fig. 1). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket.

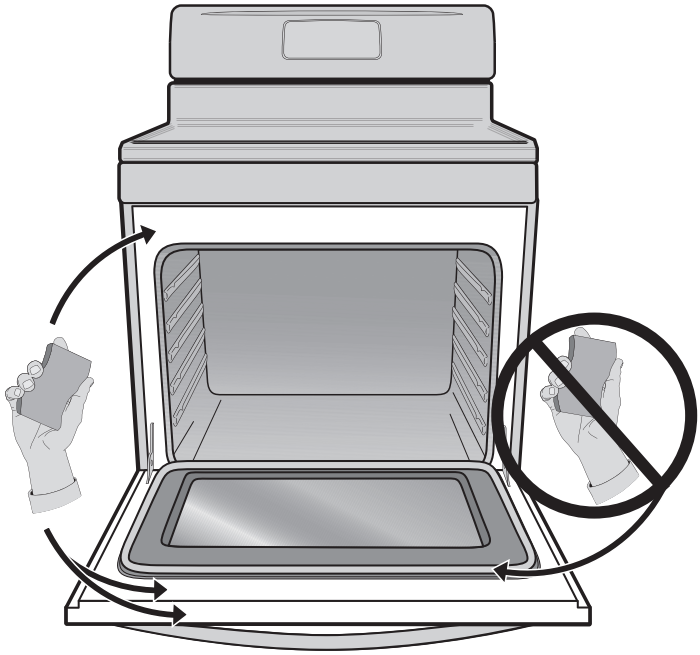


Fig. 1

Setting Select Clean

To set Select Clean to start immediately:

1. Be sure the oven is empty and **ALL** oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is **completely** closed.
2. Press **Select Clean** key pad. **— — —** appears in the display.
3. Press ^ or v once. 3:00 appears in the display indicating the default 3 hour clean time is selected. To change to a 2 hour clean time press v; "2:00" appears in the display. To select a 4 hour clean time press ^ ; "4:00" appears in the display.
4. After selecting the clean time Select Clean will activate. The DOOR LOCKED indicator light will glow and **CLn** will appear in the display.

Select Clean

When Select Clean begins the cleaning cycle, the motorized door latch mechanism will automatically start to lock the oven door and the DOOR LOCKED indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door when the DOOR LOCKED indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock.

Once the oven door has locked the DOOR LOCKED indicator light will glow steady. When **CLn** will appears in the display Select Clean is active.

⚠ CAUTION Use caution when opening the oven door after self-cleaning. The oven may still be **VERY HOT and can cause burns.** To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

When Select Clean is finished:

1. The time of day will appear in the display window and the Select Clean and DOOR LOCKED indicator lights will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and the DOOR LOCKED indicator light has turned off the oven door may be opened.
3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Important notes:

- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st self-clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st self-clean cycle.
- **DO NOT** attempt to open the oven door when the DOOR LOCKED indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.
- The Select Clean function will not operate whenever a radiant surface element is ON or the oven lockout is active.

Delayed Start Select Clean

To set Delay Start Select Clean:

1. Be sure the oven is empty and **ALL** oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is **completely** closed.
2. Be sure the clock shows the correct time of day.
3. Press **Delay Start** key pad.
4. Press and hold the ^ key pad to scroll to the time to start the self-clean cycle. Release the key pad when the desired start time is displayed.
5. Press **Select Clean** key pad. — — — appears in the display.
6. Press ^ or v once. 3:00 appears in the display indicating the default 3 hour clean time is selected. To select a 2 hour clean time press v; 2:00 appears in the display. To select a 4 hour clean time press ^; 4:00 appears in the display.
7. After selecting the clean time Select Clean is set to activate. The DOOR LOCKED indicator light will turn on and the oven door will lock in advance of the starting time. Once the starting time is reached **CLn** will appear in the display.

If it becomes necessary to stop Select Clean when active:

1. Press STOP.
2. If Select Clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool and for the DOOR LOCKED indicator light to turn off. When this indicator light turns OFF the oven door may be opened.
3. Restart Select Clean if needed.

Important notes:

- If Select Clean is active and a power failure occurs, the oven may not have thoroughly cleaned. This would depend on how much cleaning time had elapsed before the power failure. If needed after power is restored, set Select Clean again.

Electrical outlet and circuit protection (on some models)

For protection against surcharge, a 15 amp, 120 volt circuit breaker reset is provided near the electric outlet located on top of backguard panel. If needed, press circuit breaker switch to reset. On some models a night light feature is included. The night light switch will be located on the upper left backguard panel.

Care & Cleaning

Cleaning recommendation table

Surface type	Recommendation
• **Control knobs** • **Painted body parts** • **Painted decorative trim** • **Aluminum, plastic or vinyl trim pieces**	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30-60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **Do not** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both knob and shaft; then push knob into place.
• **Control panel** • **Control key pad membrane** • **Decorative trim** (some models)	Before cleaning the control panel, turn all controls OFF, activate oven lockout (on some models) and if needed remove any knobs from panel. **Do not** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping control panel; especially when wiping around the controls area. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. When rinsing, use clean water and a dishcloth and be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping the control panel.
• **Porcelain enamel parts & door liner**	Gentle scubbing with a soapy no-scratch cleaning pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled no-scratch cleaning pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning.
• **Oven interior**	For oven interior remove excessive spillovers from oven cavity bottom before starting Select Clean. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. For very important cleaning precautions be sure to read all the instructions in the Select Clean section.
• **Oven racks**	Remove oven racks from oven cavity before starting Select Clean. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry and then replace in oven.
• **Oven door**	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **Do not** immerse the door in water. **Do not** spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. **Do not** use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
• **Ceramic cooktop**	Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See “Cooktop cleaning” and “Cooktop maintenance” later in the Care & Cleaning section.
• **Stainless Steel** (some models)	Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always rub in direction of metal grain to avoid damaging. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine**. **Do not** use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse and dry using clean water and a cloth.

Care & Cleaning

Cooktop maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

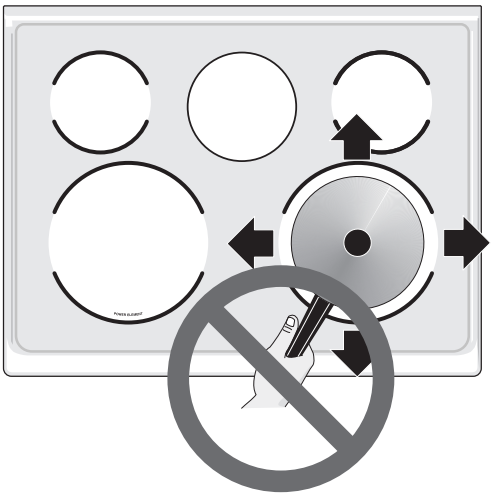
Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.



Cooktop cleaning

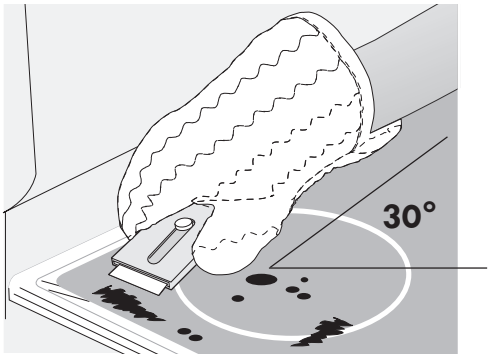
⚠ WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

⚠ CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is COOL. **The glass surface could be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

For light to moderate soil:
Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a non-abrasive plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:
Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.



Plastic or foods with a high sugar content:
These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed immediately. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

Care & Cleaning

Cooktop cleaning

Do not use the following on the cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Important note:
Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

General cleaning

Refer to the **Cleaning recommendation table** in the Care & Cleaning section for more detailed information about cleaning specific parts of the range.

⚠ CAUTION Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. **The range may be hot** and can cause burns.

⚠ CAUTION Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Aluminum foil and utensils

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Aluminum foil** - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be damaged or destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

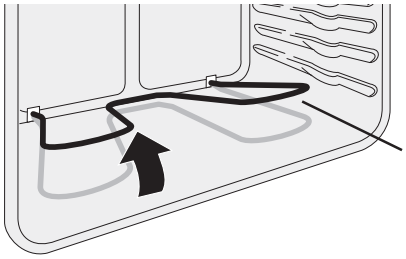
Care & Cleaning

Cleaning oven bottom (on some models)

Please note:
On some models the lower oven bake element is visible. The following cleaning instruction applies ONLY for models that have a visible lower bake element.

⚠ CAUTION Oven elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The oven bake and broil elements may still be hot** and burns may occur if touched before they have cooled sufficiently.

The bake element may be tilted from the front for better access to the oven bottom for cleaning. It is recommended to remove spill-overs from the oven bottom before running a self-clean cycle. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from a resting position.

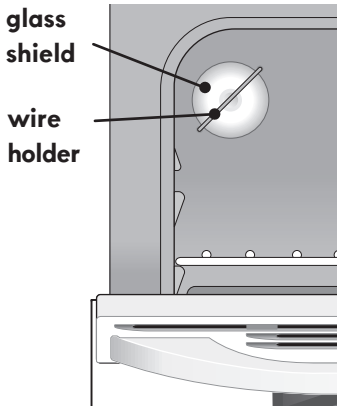


On models with visible bake element only; lower bake element may be raised from the front 4-5 inches to clean oven bottom.

Replacing oven light

⚠ CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

The oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield protects the light bulb and must be in place whenever the oven is in use.



To replace interior oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield that covers the light bulb.
3. Replace light with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder back into place.
5. Turn power on at main source (or plug the appliance in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting clock** in this Use & Care Guide.

Care & Cleaning

Removing and replacing the lift-off oven door

⚠ CAUTION To avoid possible injury when removing or replacing the oven door, follow the instructions below **carefully** and always hold the oven door with both hands positioned **away from the door hinge area.**

⚠ CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To remove oven door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - Fig.1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (Fig. 4).

To replace oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (Fig. 2) to the locked position; then close the oven door.

Special door care instructions

Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place inside the oven cavity.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

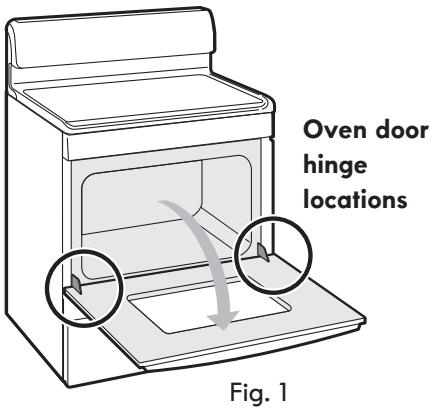


Fig. 1

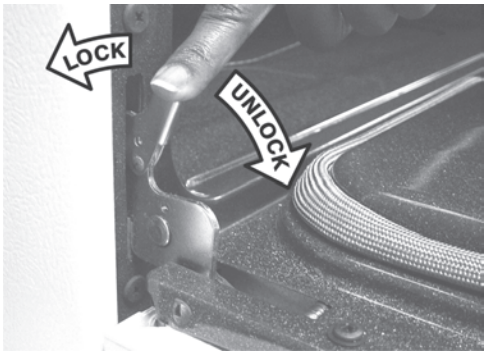


Fig. 2

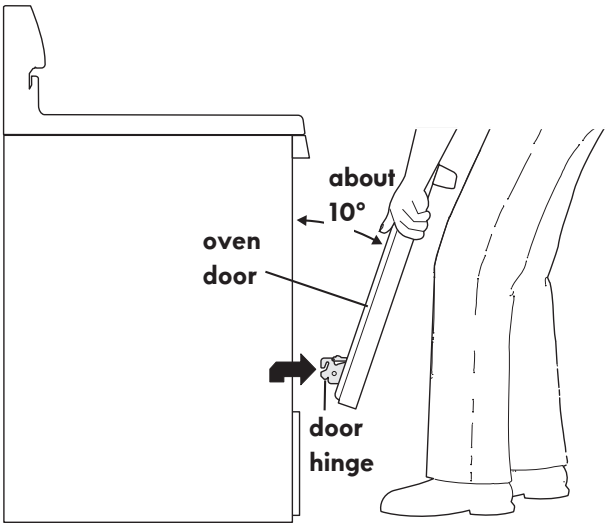


Fig. 3

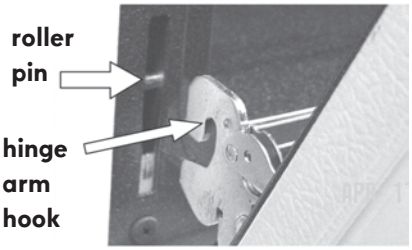


Fig. 4

Before You Call • Solutions to common problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time & expense. Possible solutions to these problems are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Poor baking results.	• Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting oven temperature** in Setting Oven Controls section.
Appliance is not level.	• Be sure floor is level, strong & stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level. • Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square & have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.
Entire appliance does not operate.	• Make sure power cord is plugged properly into outlet. • Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information. • Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).
Oven portion of appliance does not operate.	• The time of day is not set. The time of day must first be set in order to operate the oven. See **Setting clock** in Setting Oven Controls section. • Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See Setting Oven Controls section and review instructions for the desired cooking function in this manual or see “Entire appliance does not operate” in this checklist.
Surface element is too hot or not hot enough.	• Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	• Be sure the correct surface control knob is turned ON for element needed. • Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy & medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Oven light does not work.	• Be sure the oven light is secure in the socket. Also see **Replacing oven light** in the Care & Cleaning section.

Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Oven smokes excessively when broiling.	• Incorrect setting. Follow broiling instructions in Setting Oven Controls section. • Be sure oven door is opened to broil stop position when broiling. • Meat too close to the broil element. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat & the element. Preheat the broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	• Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present follow broiling instructions in Setting Oven Controls section.
Oven control panel beeps & displays any F code error.	• Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP key pad to clear the error code. Try Bake or Broil function. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then repower appliance and set clock with the correct time of day. Try Bake or Broil function again. If the fault recurs, press STOP to clear and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).
Select Clean does not work.	• Oven control not set properly. Review instructions in Select Clean section.
Soil not completely removed after Select Clean.	• Select Clean was interrupted. Review instructions in Select Clean section. • Excessive spillovers on oven bottom. Remove before starting Select Clean. • Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Oven racks discolored.	• Oven racks left in oven cavity during Select Clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry and replace in oven.

Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Scratches or abrasions on cooktop surface.	• Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide. • Cookware with rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	• Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	• Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	• Mineral deposits from water and food. Remove using the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a non-abrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide.

Protection Agreements

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerodes de protección

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Français

Model/Modèles : 970-6561*, 6856*, 6867*, 6894*, 6877*

Kenmore®

Electric Range

Cuisinière électrique

* = color number, numéro de couleur

P/N 316902137

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2B8

www.sears.ca

Table des matières

Garantie sur les appareils 2
Mesures de sécurité importantes 3-6
Emplacement du numéro de série et enregistrement du produit 6
Avant l'utilisation du four 7
  Retrait, remise en place et disposition des grilles 7
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface 8-10
  Utilisation d'ustensiles appropriés 8
  Type de matériau des ustensiles 8
  Mise en conserve 10
Réglage des commandes des éléments de surface 11-13
  Éléments radiants de surface 11
  Élément de surface radiant double (certains modèles) 12
  Zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC] (certains modèles) 13
Fonctions des commandes du four 14
Réglage des commandes du four 14-20
  Réglage de l'horloge 14
  Réglage du mode de commande silencieux ou sonore 14
  Changement de l'affichage de la température (°F ou °C) 15
  Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures 15
  Réglage de la minuterie 15
  Verrouillage du four 16
  Réglage de la cuisson au four 16
  Réglage du temps de cuisson 17
  Réglage de la mise en marche différée 18
  Utilisation de la fonction AirGuard[MC] 18
  Gril 19
  Warm & Hold[MC] 20
  Ajustement de la température du four 20
Autonettoyage 21-22
Entretien et nettoyage 23-27
  Recommandations de nettoyage 23
  Entretien et nettoyage de la table de cuisson 24-25
  Remplacement de l'ampoule du four 26
  Retrait et remise en place de la porte du four 27
Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants 28-30
Contrats de protection principaux 31
Service Sears ..... dernière de couverture

Garantie limitée Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil. Si cet appareil est utilisé à d'autres fins qu'à des fins domestiques, cette garantie n'est valide que pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés :

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues à la suite du non-respect de toutes les instructions fournies avec l'appareil.
3. Aux articles consomptibles sujets à l'usure normale incluant, mais sans s'y limiter, les filtres, les courroies, les ampoules et les sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou aux pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec l'appareil.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages ou aux pannes qui ont été causés par des pièces ou des systèmes ayant fait l'objet de modifications non autorisées.

Avertissement concernant les garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis.

Mesures de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Définitions

Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité décrites dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

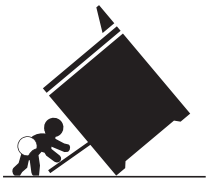
AVERTISSEMENT - indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION - indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

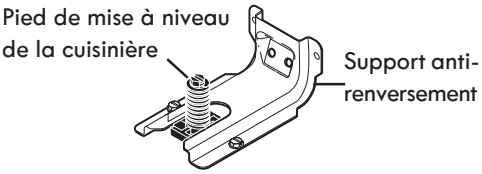
- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- **Entretien par l'usager : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide.** Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**

AVERTISSEMENT **Risque de basculement**



- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
- **Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.**
- **Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

- Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.
- **N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

AVERTISSEMENT **S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. NE LAISSEZ PAS** les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des éléments de surface, dans le tiroir chauffant ou dans le four intérieur.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

⚠ ATTENTION NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE SURFACE, AUX ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR. Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

⚠ ATTENTION Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE pour essayer d'éteindre les feux de friture. Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

⚠ ATTENTION Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

⚠ ATTENTION N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

⚠ ATTENTION Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

Avis de sécurité important
En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant :** tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** Un orifice de ventilation est situé sous le dosseret. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur l'évent du four ou à proximité de ce dernier. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément de surface avant de le mettre en marche et arrêtez-le avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de la bonne dimension :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grandeurs. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une dimension proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

ATTENTION Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. **La cuisinière peut être encore chaude** et vous pourriez vous brûler.

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez les grilles de four, la lèchefrite et sa grille, ainsi que tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours** : aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte** : le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Enregistrement du produit

Notez ci-dessous la date d'achat, les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série inscrite sur la plaque signalétique. **Reportez-vous au bas de cette page** pour connaître l'emplacement du numéro de série.

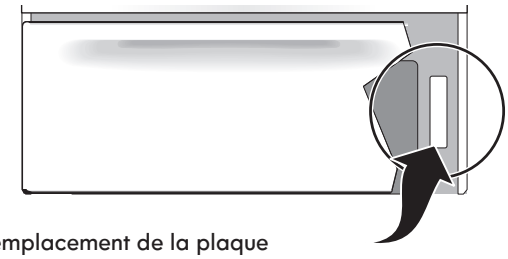
N° de modèle **970-**_____

N° de série _____

Date d'achat _____

Conservez le reçu pour vous y reporter ultérieurement.

Emplacement du numéro de série



Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, ouvrez le tiroir de rangement. Cette plaque est fixée sur le partie inférieure droite du cadre du four.

Avant l'utilisation du four

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

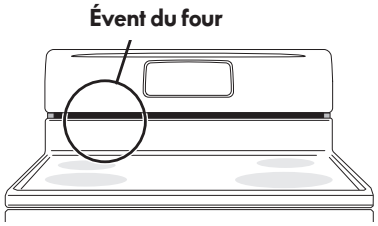


Fig. 1

Retrait, remise en place et disposition des grilles

ATTENTION **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

AVERTISSEMENT **Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Disposition - Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).

Pour enlever une grille - Tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre la grille en place - Appuyez-la sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille du four et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

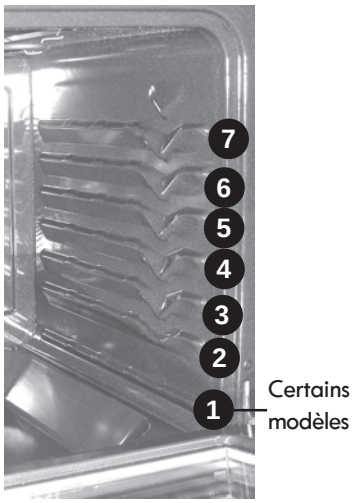
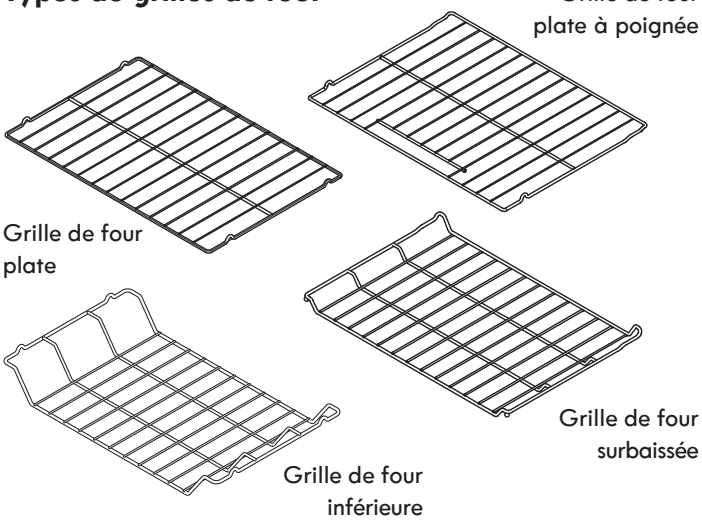


Fig. 2

Positions recommandées des grilles par type d'aliment :

Type d'aliments	Position
Cuisson au gril	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	4 ou 5
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2

Types de grilles de four



La **grille de four plate** (certains modèles) ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate. Cette conception de grille permet d'augmenter le nombre de positions de grilles supplémentaires possibles entre les positions de grille de four plate.

Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la **grille de four inférieure** (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour le rôtissage des grosses pièces de viande.

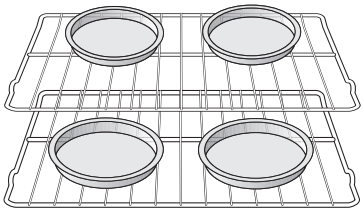


Fig. 3

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments (fig. 3).

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles de four pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 5 (position 6 si vous utilisez la grille de four surbaissée, sur certains modèles). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4 (fig. 2).

Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément radiant nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2.

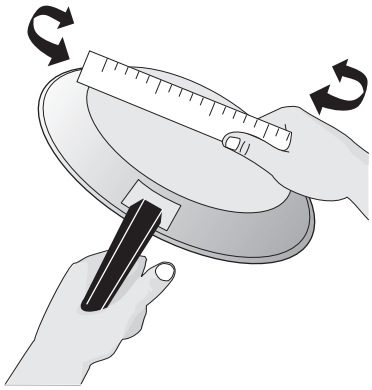
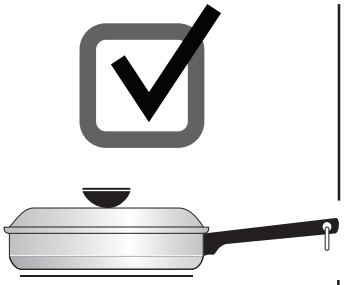


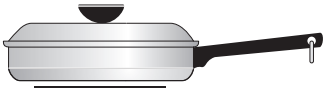
Fig. 1

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Pour plus de détails sur la table de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.



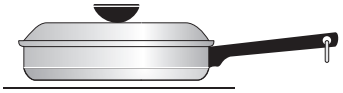
- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à la grandeur de l'élément.

- Ustensile courbé ou gauchi.



- L'ustensile dépasse de la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson de plus d'un demi-pouce ou 12 mm.

- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.



- Le diamètre de l'ustensile est plus petit que la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson.

Fig. 2

Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir « Aluminium »).

Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte - Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Émail vitrifié sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

Verre - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

Remarque importante :
Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint (particulièrement s'ils sont vides) et ces ustensiles pourraient adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la surface de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en vitrocéramique.

Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface

Table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Assurez-vous** de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**.

Éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément S'ALLUME et S'ÉTEINT par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

ATTENTION Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

ATTENTION **Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou TOUT AUTRE article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Voyants lumineux d'élément en marche et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de différents types de voyants de surface qui s'allument sur le panneau de commande : le voyant E**LEMENT ON** (élément en marche) et le voyant **HOT SURFACE** (surface chaude).

Le **voyant ELEMENT ON** (élément en marche) est situé sur le tableau de commande et s'allume lorsqu'un élément de surface est en MARCHE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que TOUTES les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant.

Le **voyant HOT SURFACE** (surface chaude) situé sur le tableau de commande s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et **reste allumé** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon MODÉRÉE.

Remarques importantes :

- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui ALLUME et ÉTEINT par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (HI). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections « Entretien et nettoyage » et « Avant de faire appel au service après-vente » de ce guide.

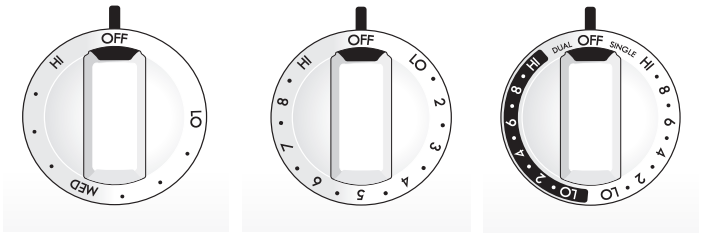
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface

Types d'éléments de surface de la table de cuisson

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson indiquent les dimensions et les types d'éléments disponibles.

L'élément radiant **simple** est représenté par un cercle unique sur la table de cuisson. La **zone de maintien au chaud** (certains modèles), située sur la zone centrale arrière de la table de cuisson, est représentée par une forme circulaire. Elle est uniquement conçue pour maintenir les aliments au chaud.

L'élément radiant **double** (certains modèles) permet à l'utilisateur de régler sa partie intérieure en tant qu'élément simple ou de régler ses parties intérieure et extérieure pour qu'elles s'allument toutes les deux (fig. 1).



Commande de la zone de maintien au chaud (certains modèles) | **Commande de l'élément simple** | **Commande de l'élément double (certains modèles)**

Fig. 1 - La position des boutons de commande peut différer selon les modèles.

Fonction Turbo Boil (certains modèles)

Votre appareil peut être muni d'un élément de cuisson spécial portant la mention **TURBO BOIL** (ébullition rapide).

Cet élément radiant de plus grande puissance offre un rendement optimal pour chauffer une grande quantité de liquide et préparer de grandes quantités de nourriture.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure.
- Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- NE PLACEZ JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique pourrait se briser.

Réglage des commandes des éléments de surface

Éléments radiants de surface

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Les réglages suggérés à la figure 1 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants simples, doubles et triples

Réglage	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
Moyen (5 - 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces ou de cuire à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (LO - 1)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Fig. 1

ATTENTION Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

ATTENTION **Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou TOUT AUTRE article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Fig. 2

Éléments de surface radiants simples
(tous les modèles)

Utilisation d'un élément radiant simple :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément simple.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'à la température voulue (fig. 2).
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

Remarques importantes :

- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Consultez le **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** pour les réglages de niveau de puissance suggérés.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui ALLUME et ÉTEINT par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (HI). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.

Réglage des commandes des éléments de surface

Élément de surface radiant double
(certains modèles)

Utilisation d'un élément radiant double :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément simple.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire chauffer les parties intérieure et extérieure de l'élément (indiqué par « DUAL » [double] - fig. 2). Si la partie intérieure est la seule requise (indiquée par « SINGLE » [simple] - fig. 1) pour les ustensiles de plus petites dimensions, enfoncez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour démarrer la cuisson.

   Veuillez noter que vous pouvez passer des réglages d'élément simple à élément double à tout moment de la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

Remarques importantes :

- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Consultez le **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** pour les réglages de niveau de puissance suggérés.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui ALLUME et ÉTEINT par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (HI). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.

Fig. 1
Cuisson avec l'élément intérieur (petit) seulement

Fig. 2
Cuisson avec les deux éléments

Les zones chauffantes sont illustrées en foncé.

ATTENTION Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

ATTENTION **Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou TOUT AUTRE article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Réglage des commandes des éléments de surface

Zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC] (certains modèles).

La zone de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Utilisez la zone de maintien au chaud (fig. 1) pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner pouvant aller au four.

Fig. 1

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Ne réchauffez pas des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Poussez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud dans une direction et tournez-le sur le réglage de température désiré (fig. 2). Les températures sont approximatives et elles sont identifiées par HI (élevée), MED (moyenne) et LO (basse). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre HI (Élevé) et LO (Bas) pour obtenir différents niveaux de chauffage.

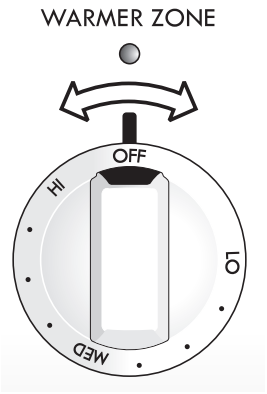


Fig. 2

2. Lorsque vous êtes prêt à servir les plats, mettez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud à la position OFF (arrêt). La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le voyant de surface chaude S'ÉTEIGNE.

Remarques importantes :

- Lorsque la zone de maintien au chaud est ALLUMÉE, sa température peut être réglée à tout moment.
- N'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson en vitrocéramique. **Ne recouvrez pas la nourriture de papier d'aluminium ou emballage plastique.** Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface.

Sélection de la température : reportez-vous aux réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud (fig. 3). Si l'aliment que vous désirez réchauffer ne figure pas dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service au réglage moyen.

Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliment	Température
Pains/Pâtisseries	LO (bas)
Plats mijotés	LO (bas)
Assiettes à dîner avec nourriture	LO (bas)
Œufs	LO (bas)
Sauces	LO (bas)
Viandes	MED (moyen)
Compotes	MED (moyen)
Soupes (crèmes)	MED (moyen)
Ragoûts	MED (moyen)
Légumes	MED (moyen)
Aliments frits	HI (élevé)
Boissons chaudes	HI (élevé)
Soupes (liquides)	HI (élevé)

Fig. 3

ATTENTION Contrairement aux autres éléments de surface radiants, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est CHAUDE. **La surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la **zone de maintien au chaud**, car les plats et les ustensiles **risquent d'être chauds**.

ATTENTION **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

ATTENTION **Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou TOUT AUTRE article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Fonctions des commandes du four

Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes fonctions des touches et caractéristiques du four décrites ci-dessous.

Horloge - Sert à régler l'heure.

Select Clean (autonettoyage) : Sert à sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

Minuterie : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. Cette fonction sert aussi à régler la fonction de cuisson au four continue.

Delay Start (mise en marche différée) : Utilisez cette fonction avec les fonctions Bake (cuisson au four) et Select Clean (autonettoyage) pour programmer la mise en marche différée de la cuisson au four ou du cycle d'autonettoyage.

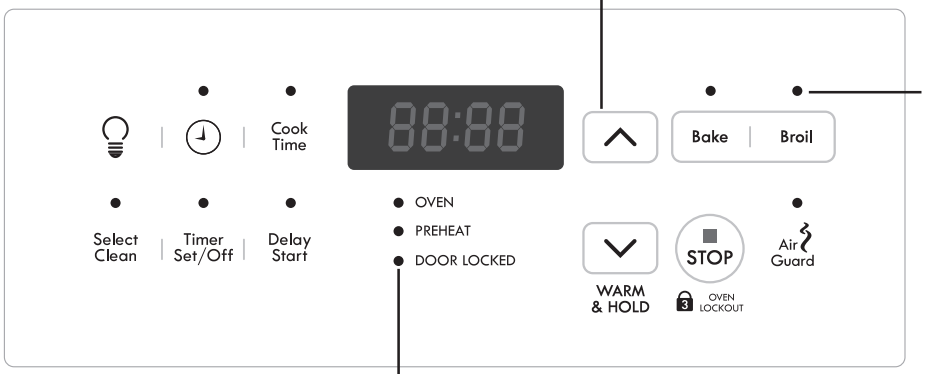
Cook Time (temps de cuisson) : Utilisez cette touche pour entrer des réglages pour la cuisson minutée.

Flèches vers le haut et vers le bas : Utilisez ces touches avec les touches de fonction pour valider les réglages et modifier la température et le temps de cuisson.

Bake (cuisson au four) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au four.

Broil (gril) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.

Voyants de fonction : Ces voyants situés près des touches s'allument lorsque la fonction correspondante est activée.



AIRGUARD[MC]
Sert à épurer l'air de la cuisine durant la cuisson.

Voyants OVEN (four), **PREHEAT** (préchauffage) **et DOOR LOCKED** (porte verrouillée) — Le voyant OVEN s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température demandée. Le voyant PREHEAT s'allume lorsque vous réglez la cuisson au four et reste allumé jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. Le voyant DOOR LOCKED s'allume lorsque la porte du four est verrouillée ou déverrouillée, lorsque le verrouillage du four est actif ou lorsque la fonction Select Clean (autonettoyage) est active.

WARM & HOLD (maintien au chaud) Sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud.

STOP (arrêt) - Utilisez cette fonction pour annuler toute fonction du four en cours d'utilisation, sauf l'horloge et la minuterie. Sert également à régler la commande de verrouillage du four (OVEN LOCKOUT).

Réglage des commandes du four

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou s'il y a interruption de l'alimentation en électricité, les chiffres 12:00 clignotent à l'écran (fig. 1). L'horloge doit d'être mise à l'heure avant d'utiliser le four.

Pour régler l'horloge

1. Appuyez sur une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche ou et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste s'affiche. Relâchez la touche.

Remarque importante :
L'heure ne peut être modifiée lorsque la fonction de cuisson ou d'autonettoyage du four est activée.

Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

Le régulateur du four est programmé en usine pour émettre des signaux sonores. Il est possible de le programmer afin qu'il fonctionne sans bruit.

Pour empêcher le régulateur d'émettre un son lorsque vous appuyez sur une touche, maintenez la touche **Delay Start** appuyée (environ 6 secondes) jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

Pour revenir au mode de commande sonore, maintenez la touche **Delay Start** appuyée (environ 6 secondes) jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

Réglage des commandes du four

Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C)

Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C (Celsius) ou de °C à °F (Fahrenheit) :

1. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). — — apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **HI** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **Broil** (gril) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **F** ou **C** s'affiche.
4. Appuyez sur ^ ou v sur la touche pour alterner entre **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius). Relâchez la touche lorsque le mode choisi s'affiche.
5. Pour acceptez la sélection, appuyez une fois sur n'importe quelle touche. L'afficheur revient à l'heure du jour.

Remarque importante :
Le mode d'affichage de la température ne peut être modifié lorsque la fonction de cuisson ou de nettoyage (Select Clean) du four est activée.

Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures intégrée et réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

Pour modifier le mode de cuisson au four continue :
Maintenez la touche **Timer Set/Off** (minuterie marche/arrêt) enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 6 secondes). **- - hr** s'affiche pour indiquer que la fonction de cuisson au four continue est désormais activée.

Pour passer à la fonction d'économie d'énergie 12 heures :
Maintenez la touche **Timer Set/Off** (minuterie marche/arrêt) enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 6 secondes). **12hr** s'affiche pour indiquer que la commande est réglée à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.

Remarque importante :
Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).
2. Appuyez sur ^ pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. Relâchez ^ lorsque l'heure souhaitée s'affiche. Le compte à rebours débute.
3. Lorsque la durée programmée est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyez sur la touche **Timer Set/Off** (minuterie).

Pour changer le temps restant à la minuterie :
Lorsque la minuterie fonctionne, maintenez ^ ou v la touche appuyé pour augmenter ou réduire le temps restant.

Pour annuler la minuterie avant que la durée programmée ne soit écoulée :
Appuyez une fois sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).

Remarques importantes :

- La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée seule ou lorsqu'une autre fonction du four est activée.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **Timer Set/Off** (minuterie marche/arrêt) s'allume quand la minuterie fonctionne.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher l'information concernant les autres fonctions **activées** du four, appuyez une fois sur la touche de la fonction pour vérifier son état.

Réglage des commandes du four

Verrouillage du four

OVEN LOCKOUT

La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches de commandes du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur la touche STOP et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **Loc** s'affiche. Le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote et le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche.

Pour annuler le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche STOP et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote et le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à déverrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se déverrouiller complètement.
2. Les touches de commande du four fonctionnent à nouveau et il est possible d'ouvrir la porte du four.

Remarques importantes :

- Pour éviter tout dommage éventuel au mécanisme de verrouillage de la porte du four, **n'essayez pas** d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message **DOOR LOCKED** clignote.
- Si le clavier de commande est utilisé lorsque le VERROUILLAGE DU FOUR est activé, les lettres **Loc** s'affichent pour vous rappeler que le clavier n'est pas fonctionnel et que la fonction de VERROUILLAGE DU FOUR est activée.

Utilisation de l'éclairage du four (certains modèles)

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur l'interrupteur berceau OVEN LIGHT, situé sur le tableau de commande, pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, à l'intérieu du four sur la paroi arrière. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre protège l'ampoule des températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée. La cuisson peut être programmée à toute température située entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C). La température par défaut préréglée en usine est 177 °C (350 °F).

Pour régler la cuisson :

1. Disposez les grilles du four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson). — — —° s'affiche.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur ^ ou v. La température du four par défaut s'affiche (350 °F ou 177 °C). En appuyant sur la touche ^ ou v, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (-15 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
4. Dès que vous relâchez la touche ^ ou v, le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température réglée, le voyant lumineux de préchauffage s'éteint et le régulateur émet 3 bips.

Pour arrêter la cuisson à tout moment :

Appuyez sur STOP.

Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson). La température programmée s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ^ ou v pour augmenter ou réduire la température.

ATTENTION **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Remarques importantes :

- Le four ne peut pas cuire pendant plus de 12 heures. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures » pour plus de détails.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Réglage des commandes du four

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction Use Cook (temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson nécessaire. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four :

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Disposez les grilles du four et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four). **———** ° s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur ^ ou v. La température du four par défaut s'affiche (350 °F ou 177 °C). En appuyant sur la touche ^ ou v, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (-15 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson). **:00** s'affiche.
6. Relâchez ^ ou v lorsque l'heure souhaitée s'affiche.
7. Le four S'ALLUME et commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température réglée, le voyant lumineux de préchauffage s'éteint et le régulateur émet 3 bips.

   Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur STOP.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :
End s'affiche. La commande du four émet trois bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP.

Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :

1. Pour un changement, appuyez sur la touche **Bake** (pour la température du four) ou **Cook Time**.
2. Pour un réglage, appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

Remarques importantes :

- Le temps de cuisson ou de mise en marche différée ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.
- La fonction de temps de cuisson peut être utilisée lors de la cuisson et de la cuisson à convection (certains modèles). Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.
- Lorsque vous utilisez la fonction Cook Time (temps de cuisson), vous pouvez appuyer sur la touche **Cook Time** pour afficher le temps restant.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Réglage des commandes du four

Réglage de la mise en marche différée

La fonction Delay Start vous permet de définir l'heure de mise en marche différée des fonctions de cuisson ou de nettoyage.

AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four :

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Disposez les grilles du four et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four). **— — —** ° s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur ^ ou v. La température du four par défaut s'affiche (350 °F ou 177 °C). En appuyant sur la touche ^ ou v, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (-15 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson). **:00** s'affiche.
6. Relâchez ^ ou v lorsque l'heure souhaitée s'affiche.
7. Appuyez sur **Delay Start** (mise en marche différée). L'heure actuelle s'affiche.
8. Appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
9. Le four s'allume automatiquement à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température réglée, le voyant lumineux de préchauffage s'éteint et le régulateur émet 3 bips.

   Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur STOP.

Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :

1. Pour un changement, appuyez sur la touche **Bake** (pour la température du four) ou **Cook Time**.
2. Pour un réglage, appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :
End s'affiche. La commande du four émet trois bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP.

Remarques importantes :

- La fonction de temps de cuisson peut être utilisée lors de la cuisson et de la cuisson à convection (certains modèles). Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.
- Le temps de cuisson ou de mise en marche différée ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.

Utilisation de la fonction AirGuard[MC]

Votre four est doté d'un épurateur d'air à action catalytique qui peut être mis en marche durant la cuisson. Ce dispositif aide à éliminer la fumée et à réduire 85 % des odeurs produites durant le fonctionnement du four.

Si vous désirez mettre cette fonction en marche durant la cuisson, appuyez sur la touche Air Guard.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche Air Guard.

Remarque importante :
Le voyant AirGuard s'allume à chaque fois que la fonction AirGuard est activée. Cette fonction s'allume automatiquement pendant le cycle d'autonettoyage.

Réglage des commandes du four

Gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la flamme et obtenir des résultats de brunissage optimaux. La fonction de gril est programmée en usine pour cuire à une température de 288 °C (550 °F).

Le tableau de suggestions de paramètres pour le gril (fig. 3) n'est donné qu'à titre de recommandation. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près.

Pour régler la cuisson au gril :

1. Positionnez les grilles lorsque le four est froid. Pour des résultats de brunissage optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Placez l'ustensile dans le four. **Laissez la porte du four ouverte** jusqu'à la position d'arrêt durant la cuisson au gril (fig. 2).
3. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). « — — » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ^ ou v jusqu'à ce que le réglage du gril souhaité s'affiche. Appuyez sur ^ pour une température élevée (HI) ou sur v pour une température basse (LO). La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé (HI). Choisissez le réglage de gril LO (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
5. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au gril.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur STOP.

   Pour arrêter la cuisson au gril à tout moment, appuyez sur STOP.

Fig. 1

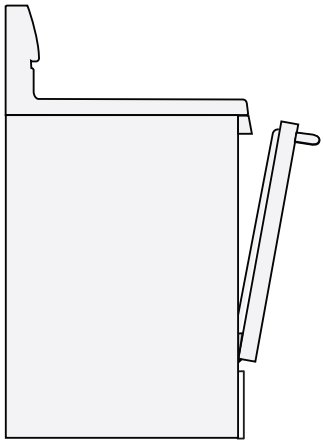


Fig. 2

AVERTISSEMENT Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

ATTENTION **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Remarques importantes :

- Positionnez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite de qualité. Une lèchefrite est conçue pour évacuer les graisses des aliments, éviter les projections et réduire la production de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.

Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four électrique)

Aliments	Position de la grille (fig. 1)	Réglage	Temps de cuisson en minutes 1er côté	2e côté	Cuisson
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	HI (élevé)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	HI (élevé)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	HI (élevé)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6e	HI (élevé)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5e	Lo (bas)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6e	Lo (bas)	8	6	Bien cuit
Poisson	6e	HI (élevé)	- selon les instructions -		Bien cuit
Crevettes	5e	HI (élevé)	- selon les instructions -		Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	HI (élevé)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e	HI (élevé)	10	8	Bien cuit

Les temps de cuisson représentent des estimations et devraient être utilisés comme guides uniquement.
*Utilisez la grille surbaissée à la position 7 seulement (certains modèles).

Fig. 3

Réglage des commandes du four

Warm & Hold[MC]

Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud pour qu'ils puissent être servis jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement. Le maintien au chaud doit seulement être utilisé avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F).

⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Pour activer la fonction de maintien au chaud des aliments cuits :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments chauds dans le four.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson). — — —° s'affiche.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche ⌄ **et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que 170 °F** s'affiche (relâchez la touche à 77 °C si la température est affichée en degrés Celsius).
4. Appuyez une fois sur la touche ⌄. Les lettres « **HLd** » s'afficheront pour indiquer que la fonction de maintien au chaud a été activée. Le maintien au chaud s'arrête automatiquement au bout de 3 heures.

   Pour annuler le **maintien au chaud**, appuyez sur STOP.

Remarques importantes :

- Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F) et arrête automatiquement le four au bout de 3 heures.
- Activez la fonction de maintien au chaud du four une fois la cuisson terminée. Lorsque cette fonction est activée au cours de la cuisson, la température définie pour la cuisson **est remplacée par la température par défaut de cette fonction, soit 170 °F (77 °C).** Dans la plupart des cas, elle est bien inférieure à la température de cuisson.

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température de four indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
2. Réglez la température à 287 °C (550 °F) en appuyant sur la touche ⌃ et en la maintenant enfoncée. Relâchez-la lorsque 550 °F s'affiche (287 °C si la température est affichée en degrés Celsius).
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) jusqu'à ce que des chiffres apparaissent. Relâchez la touche **Bake** (cuisson au four). L'écart en degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel est maintenant affiché. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine d'origine, « 0 » s'affiche.
4. Vous pouvez maintenant augmenter ou réduire la température de 19 °C (35 °F), par intervalles de 1 °C (5 °F), en maintenant enfoncée la touche ⌃ ou ⌄. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré s'affiche.
5. Appuyez sur STOP pour accepter et revenir au fonctionnement normal.

Remarques importantes :

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage Select Clean.
- **N'UTILISEZ PAS** de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.
- Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Les réglages minimum et maximum en degrés Celsius est de plus (+) ou moins (-) 19 °C.
- Si l'affichage est réglé pour afficher la température en Celsius, la température pourra être modifiée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuierez sur la touche ⌃ ou ⌄.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide.

La fonction Select Clean (autonettoyage) vous permet de sélectionner trois durées d'autonettoyage différentes, soit 2, 3 ou 4 heures. Il faut 3 heures pour un nettoyage normal, 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour les saletés tenaces.

À lire avant de démarrer l'autonettoyage (Select Clean)

Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde AVANT de commencer un cycle d'autonettoyage :

ATTENTION **NE LAISSEZ PAS d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.** Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.

ATTENTION **NE RECOUVREZ PAS les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium.** Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur l'intérieur du four.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

ATTENTION Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. **La cuisinière peut être encore TRÈS CHAUDE** et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Remarques importantes :

- Retirez complètement **TOUTES LES GRILLES DE FOUR** et **TOUT ACCESSOIRE DE LA CAVITÉ DU FOUR pour éviter tout dommage aux grilles.** Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez TOUS les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et **TOUT PAPIER D'ALUMINIUM.** Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four (fig. 1). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage Select Clean (fig. 1).
- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte (fig. 1). Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint. **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte.

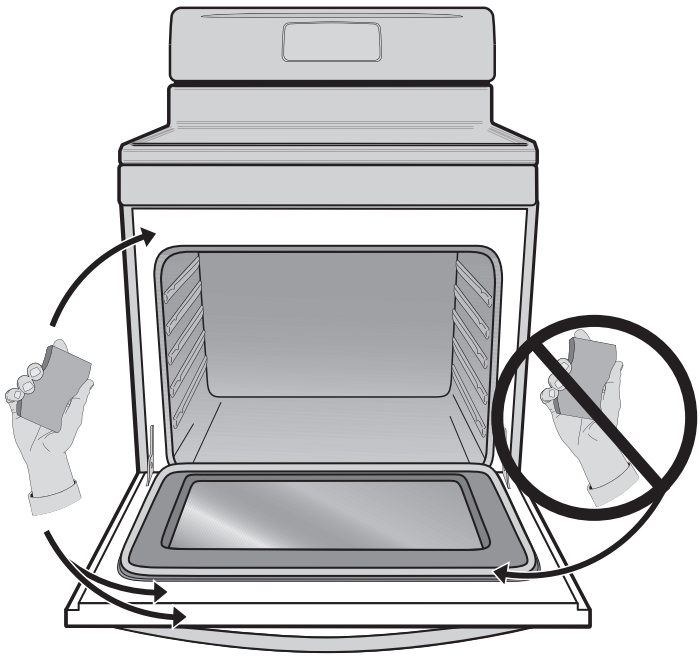


Fig. 1

Réglage du mode d'autonettoyage

Pour lancer un autonettoyage Select Clean sur-le-champ :

1. Vérifiez que le four et vide et que **TOUTES** grilles ont été retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.
2. Appuyez sur la touche **Select Clean** (autonettoyage). **— — —** s'affiche.
3. Appuyez une fois sur ^ ou v. 3:00 s'affiche pour indiquer que la durée de nettoyage par défaut de trois heures est sélectionnée. Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures, appuyez une fois sur v (« 2:00 » s'affiche). Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois sur ^ (« 4:00 » s'affiche).
4. Une fois la durée sélectionnée, l'autonettoyage se met en marche. Le voyant DOOR LOCKED s'allume et la mention **CLn** s'affiche.

Autonettoyage

Lorsque l'autonettoyage commence, le loquet motorisé de la porte verrouille automatiquement la porte du four et le voyant de porte verrouillée DOOR LOCKED clignote. **N'OUVREZ PAS** la porte du four lorsque le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

Lorsque la porte du four est verrouillée, le voyant DOOR LOCKED reste allumé. Les lettres **CLn** qui s'affichent indiquent que l'autonettoyage est en cours.

ATTENTION Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD et vous pourriez vous brûler.** Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Lorsque l'autonettoyage Select Clean est terminé :

1. L'heure actuelle apparaît sur l'afficheur et les voyants Select Clean (autonettoyage) et Door locked (porte verrouillée) restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Remarques importantes :

- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1er cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors de ce cycle d'autonettoyage.
- **N'OUVREZ PAS** la porte du four lorsque le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) clignote. il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.
- La fonction d'autonettoyage Select Clean ne fonctionne pas lorsqu'un élément de surface radiant est EN MARCHE ou que le verrouillage du four est activé.

Autonettoyage Select Clean différé

Pour régler l'autonettoyage differé :

1. Vérifiez que le four et vide et que **TOUTES** grilles ont été retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.
2. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
3. Appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée).
4. Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du programme d'autonettoyage. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue s'affiche.
5. Appuyez sur la touche **Select Clean** (autonettoyage). — — — s'affiche.
6. Appuyez une fois sur ^ ou v. 3:00 s'affiche pour indiquer que la durée de nettoyage par défaut de trois heures est sélectionnée. Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures, appuyez une fois sur v (« 2:00 » s'affiche). Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois sur ^ (« 4:00 » s'affiche).
7. Une fois la durée sélectionnée, l'autonettoyage se met en marche. Le voyant DOOR LOCKED s'éteint et la porte du four se verrouille avant l'heure de début. À l'heure programmée pour le nettoyage, **CLn** s'affiche.

S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage Select Clean lorsqu'il fonctionne :

1. Appuyez sur STOP.
2. Si le four a chauffé à une température élevée durant l'autonettoyage Select Clean, attendez qu'il refroidisse et que le voyant DOOR LOCKED s'éteigne. Lorsque le voyant s'éteint, la porte du four peut être ouverte.
3. Recommencez l'autonettoyage Select Clean au besoin.

Remarques importantes :

- Si une panne de courant survient pendant l'autonettoyage Select Clean, il se peut que le four n'ait pas été bien nettoyé. Cela dépend du temps de nettoyage déjà écoulé avant la coupure de courant. Au besoin, relancez l'autonettoyage Select Clean une fois le courant rétabli.

Entretien et nettoyage

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
• **Boutons de commande** • **Pièces peintes** • **Garniture décorative peinte** • **Pièces de garniture en aluminium, plastique ou vinyle**	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. **N'utilisez aucun** produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• **Tableau de commande** • **Membrane du clavier de commande** • **Garniture décorative** (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'ARRÊT, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. **N'utilisez aucun** produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
• **Revêtement de la porte et pièces en émail vitrifié**	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.
• **Intérieur du four**	Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer l'autonettoyage Select Clean. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Pour les précautions de nettoyage très importantes, veillez à lire toutes les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.
• **Grilles du four**	Retirez les grilles de la cavité du four avant l'autonettoyage Select Clean. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les, puis remettez-les dans le four.
• **Porte du four**	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne trempez pas** la porte dans l'eau. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les évents de la porte. **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
• **Table de cuisson en vitrocéramique**	Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage du four sur le dessus de la table de cuisson. Reportez-vous à la partie « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage ».
• **Acier inoxydable** (certains modèles)	Utilisez seulement des nettoyants et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. **N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure**. **N'utilisez pas** de produit de récurage trop puissant. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

Entretien et nettoyage

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

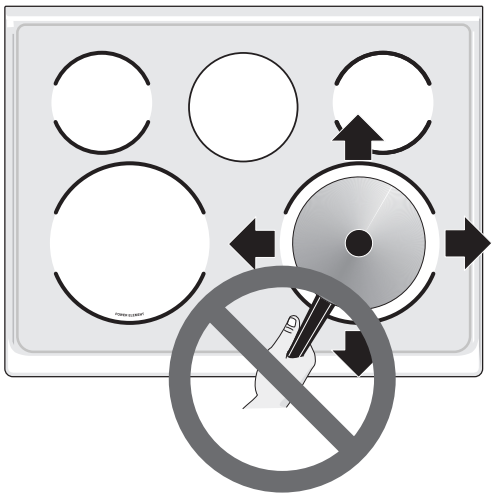
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, il est recommandé d'appliquer la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.



Nettoyage de la table de cuisson

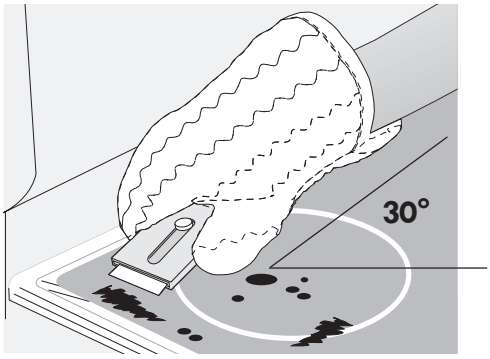
⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez AUCUN produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI. **La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Saleté légère à modérée :
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :
Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement. Après avoir ÉTEINT les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de la table de cuisson

N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Papier essuie-tout, chiffons ou éponges encrassés (ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration).

Remarque importante :

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Nettoyage général

Consultez le **Tableau des recommandations de nettoyage** de la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails sur le nettoyage de pièces spécifiques de la cuisinière.

ATTENTION Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. **La cuisinière peut être encore chaude** et vous pourriez vous brûler.

ATTENTION L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Papier d'aluminium et ustensiles

AVERTISSEMENT **NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.**

AVERTISSEMENT **Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Papier d'aluminium** : L'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez EN AUCUN CAS du papier d'aluminium toucher la table de cuisson.
- **Ustensiles en aluminium** : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient non seulement s'abîmer, mais également fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente et l'endommager.

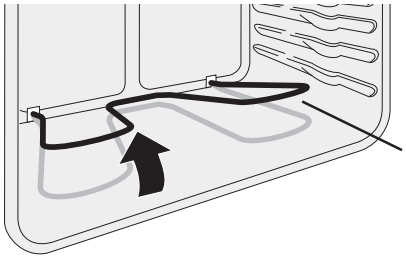
Entretien et nettoyage

Nettoyage de la sole du four (certains modèles)

Remarque :
Sur certains modèles, l'élément de cuisson de la cavité inférieure du four est visible. Les consignes de nettoyage suivantes NE CONCERNENT QUE les modèles dont l'élément de cuisson inférieur est visible.

ATTENTION Les éléments de four peuvent sembler refroidis une fois éteints. **Il se peut que les éléments de cuisson et de gril du four soient encore chauds** et que vous vous brûliez si vous les touchez avant qu'ils soient refroidis.

Afin de mieux nettoyer la sole, vous pouvez incliner l'élément de cuisson depuis l'avant afin d'y avoir accès. Nous vous recommandons d'essuyer les aliments renversés sur la sole avant de démarrer le cycle d'autonettoyage. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de sa position normale.

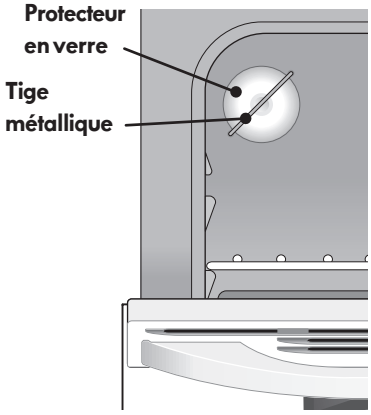


Sur les modèles munis d'un élément de cuisson visible seulement, il est possible de soulever l'élément inférieur de 10 à 13 cm (4 à 5 po) pour nettoyer la sole.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre protège l'ampoule et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.



Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur en verre qui recouvre l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Mettez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section **Réglage de l'horloge** dans le présent guide.

Protection de la prise électrique et du circuit (certains modèles)

Pour protéger l'appareil contre les surcharges, la cuisinière est munie d'un disjoncteur de 15 A et de 120 V (ce dernier est situé près de la prise électrique, dans le haut du panneau du dosseret. Au besoin, appuyez sur l'interrupteur du disjoncteur du circuit pour le réinitialiser. Une veilleuse est intégrée sur certains modèles. (le cas échéant, l'interrupteur de cette veilleuse est situé sur le côté supérieur gauche du panneau du dosseret).

Entretien et nettoyage

Retrait et remise en place de la porte du four

ATTENTION **Pour éviter les blessures** lorsque vous retirez ou replacez la porte du four, suivez **attentivement** les instructions et tenez toujours la porte du four ouverte **en éloignant vos mains des charnières.**

ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée, puis refermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut se casser. Lisez les recommandations suivantes :

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

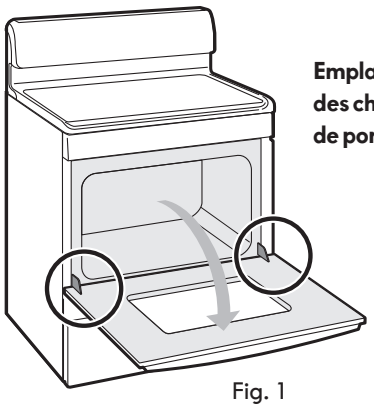


Fig. 1

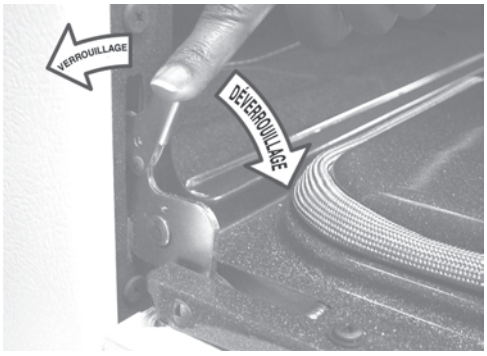


Fig. 2

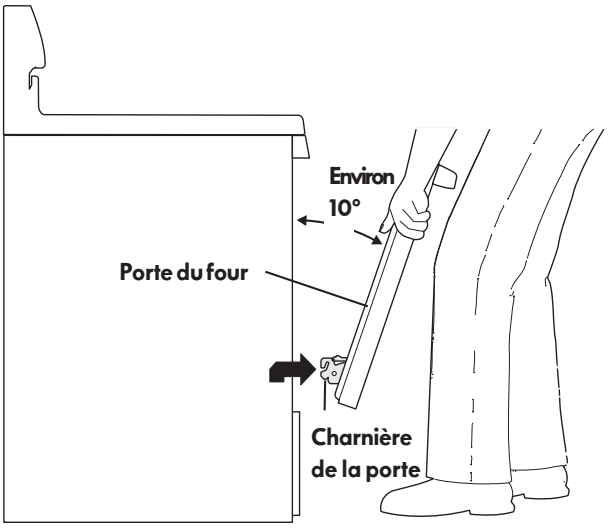


Fig. 3

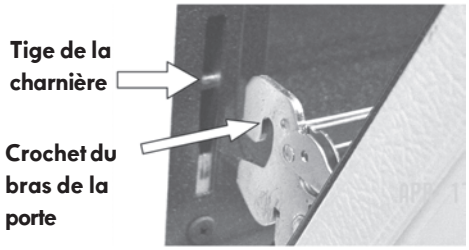


Fig. 4

Avant de faire appel au service après-vente • Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème.

Problème	**Solution**
Mauvais résultats de cuisson.	• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, reportez-vous au paragraphe **Ajustement de la température du four** dans la section « Réglage des commandes du four ».
L'appareil n'est pas de niveau.	• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. • Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. • Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. • Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. • La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. • Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. • Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME[MD] (reportez-vous à la dernière de couverture).
Le four ne fonctionne pas.	• L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe **Réglage de l'horloge** dans la section « Réglage des commandes du four ». • Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de ce guide et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	• Mauvais réglage. Réglez la puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	• Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis EN MARCHE pour l'élément souhaité. • Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez également le paragraphe **Remplacement de l'ampoule du four** de la section « Entretien et nettoyage ».

Avant de faire appel au service après-vente • Solutions aux problèmes courants

Problème	**Solution**
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ». • Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour gril lors de la cuisson au gril. • Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	• Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous aux instructions pour la cuisson au gril dans la section Réglage des commandes du four.
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F.	• Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche STOP pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson ou de gril. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur STOP pour l'effacer et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME[MD] (reportez-vous à la dernière de couverture).
L'autonettoyage Select Clean ne fonctionne pas.	• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage Select Clean.	• L'autonettoyage Select Clean a été interrompu. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean. • Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser l'autonettoyage Select Clean • Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Grilles du four décolorées.	• Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage Select Clean. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.

Avant de faire appel au service après-vente • Solutions aux problèmes courants

Problème	**Solution**
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	• Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	• Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide.
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	• Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	• Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Éliminez-les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide.

Protection Agreements

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC